

<<畜产品加工（中职）>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工（中职）>>

13位ISBN编号：9787109131958

10位ISBN编号：7109131955

出版时间：2009-1

出版时间：中国农业出版社

作者：雷阳

页数：149

字数：230000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<畜产品加工（中职）>>

内容概要

本教材共分10章，主要讲述了肉、乳、蛋的成分与理化性质、质量标准及品质鉴定方法和肉、乳、蛋制品的工艺原理、生产技术、贮藏保鲜方法等，同时介绍了大量经典、热销、有代表性的畜产制品的配方、工艺和操作技术。

本教材与行业发展接轨，有关工艺操作和配方符合《肉制品产品质量监督抽查实施规范》(CCCF—113—2008)、《蛋制品卫生操作规范》(GB/T710—2008)和《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760—2007)等最新标准，引入了洁蛋、调理肉制品、三段法乳粉加工等新概念、新技术。

书后有实训指导，安排了17个实训项目，每一个实训项目都是正文的扩展与补充，有实训目的和详细的操作步骤，同时尽量避免与正文范例重复，努力引导学生使用新原料、尝试新工艺。

本教材将畜产品加工知识和操作技能由浅入深地展开，内容循序渐进、通俗易懂；所举的范例都经过精挑细选，做到有较强的代表性和针对性，既介绍了基本的理论知识，又突出了较强的操作技巧。

本教材可作为中等职业学校畜牧兽医、农产品加工、食品加工等专业教学用书，也可作为畜产品企业技术人员和生产者的参考书。

<<畜产品加工(中职)>>

书籍目录

前言

绪论

第一章 肉的组成与特性

第一节 肉的结构与主要理化性状

一、肉的形态结构

二、肉的化学组成及性质

三、肉的主要物理性状

第二节 肉的成熟与变质

一、僵直

二、肉的成熟

三、肉的腐败(变质)

复习思考题

第二章 畜禽屠宰加工与肉的贮藏

第一节 畜禽屠宰与分割加工

一、畜禽屠宰加工

二、畜禽肉的分割

第二节 肉的贮藏与保鲜

一、肉的低温保藏保鲜

二、肉的辐射保藏

三、肉的气调贮藏

复习思考题

第三章 肉品加工中常用的辅料

第一节 调味料与香辛料

一、调味料

二、香辛料

第二节 添加剂

一、护色剂

二、着色剂

.....

第四章 肉制品加工

第五章 乳的成分及性质

第六章 乳的质量控制和乳品加工基本单元操作

第七章 乳制品加工

第八章 蛋的成分与性质

第九章 蛋的品质与贮藏

第十章 蛋制品加工

实训指导

主要参考文献

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>